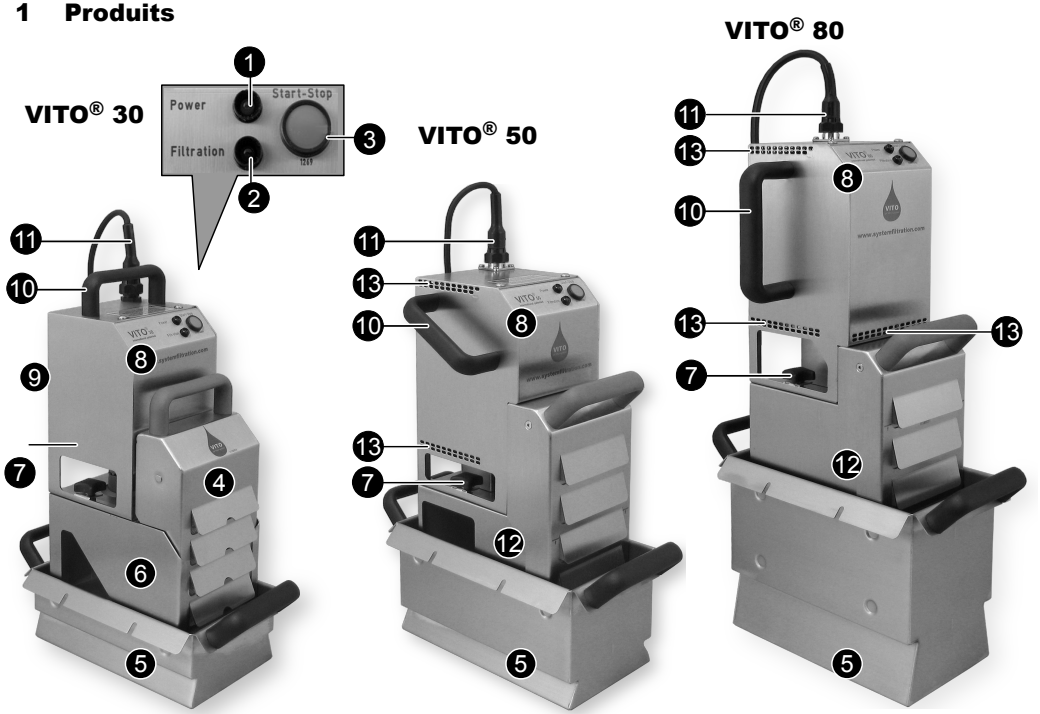
Table des matières

1 Produits....2
1.1 Description produit....2
1.2 Contenance de livraison....2
2 Informations Légales....2
3 Préface....3
4 Consignes générales....3
5 Information de sécurité / Explications des symboles....3
6 VITO® 30 / VITO® 50 / VITO® 80 utilisation....3
6.1 Utilisation conforme....3
6.2 Utilisation non-conforme....3
7 Préparation avant d'utilisation....4
7.1 Consignes de sécurité....4
7.2 Rangement du VITO®....4
7.3 Durée de la filtration....4
7.4 Vérifier les paramètres atelier....4
7.5 Programmation de la durée d'un cycle....4
7.6 Activer/déactiver le signal sonore (beep) et régler le niveau sonore (seulement VITO® 80)....5
8 Processus de Filtration....5
8.1 Conditions....5
8.2 Consignes d'utilisation....5
8.3 Démarrez la filtration....5
8.4 Terminer la filtration manuellement....6
9 Fonctions de sécurité....6
9.1 Protection d'inclinaison et vibration (seulement VITO® 80)....6
9.2 Signal sonore (seulement VITO® 80)....6
9.3 Sécurité de surchauffe....6
9.4 Mémoire....6
10 Entretien et service....6
10.1 Consignes....6
10.2 Préparation nettoyage....7
10.3 Nettoyage Manuel....7
10.4 Nettoyage en machine....7
11 Changement du filtre à particules....7
11.1 VITO® 30....7
11.2 VITO® 50 & VITO® 80....8
12 Accessoires....8
13 Traitement des déchets....9
13.1 Emballage....9
13.2 Filtres usagés....9
13.3 Traitement des appareils à la fin de vie....9
13.4 Déclaration DEEE/ WEEE (Déchets d'équipement électriques et électroniques)....9
14 Recommandations pour le stockage des filtres à particules....9
15 Solutions problèmes de fonctionnement....10
16 Données techniques....11
17 Déclaration de conformité....12

FRANÇAIS

1 Produits



1.1 Description produit

1. Voyant courant (LED rouge)
2. Voyant filtration (LED vert)
3. Bouton marche/arrêt
4. Box filtre
5. Bac d'égouttement
6. Unité de pompe (VITO® 30)
7. Vis à poignée étoile (sur les deux côtés)
8. Unité électrique/moteur
9. Détecteur box filtre (seulement **VITO® 30**)
10. Poignées
11. Câble électrique démontable
12. Unité de pompe /filtre (VITO® 50/80)
13. Ouvertures ventilation

1.2 Contenance de livraison

- Système **VITO®** Filtre à huile de friture
- Mode d'emploi
- Carte de garantie
- Guide d'utilisation compact
- Filtres de rechange (1+10 pcs.)
- Bac gastro de rangement et d'égouttement

2 Informations Légales

SYS Systemfiltration GmbH
Eltastrasse 6
78532 Tuttlingen (Allemagne)
Phone: +49 (0) 7461 / 96289-0
Fax: +49 (0) 7461 / 96289-12
info@systemfiltration.com
www.systemfiltration.com
Direction :
Andreas Schmidt (MBA, Dipl.-Wirt.Ing)
Sièges social: Tuttlingen
Tribunal : Stuttgart HRB 451136

En coopération avec:
Université Albstadt-Sigmaringen (Germany)
- Industrial engineering with business studies -
Jakobstrasse 1
72458 Albstadt (Allemagne)

Copyright © SYS Systemfiltration GmbH
All rights reserved/ Tous droits réservés.
Les droits d'auteur de ce document appartiennent à la société SYS Systemfiltration GmbH. Il est interdit de copier ce document, ou une partie de celui-ci, sans autorisation écrite préalable.
Nous nous réservons le droit d'adapter ce document au progrès technique.

3 Préface

Chère cliente, cher client **VITO®**, merci d'avoir choisi ce produit de SYS Systemfiltration.
Lisez attentivement ce mode d'emploi pour vous familiariser avec la manipulation de votre système de micro filtration **VITO®**, afin d'assurer une utilisation optimale et correcte. Votre revendeur et le service client sont à votre disposition pour toutes vos questions et prêt à vous aider. N'hésitez pas de nous faire part de vos commentaires et suggestions à propos des systèmes de filtration **VITO®** et/ou ce mode d'emploi. (Veuillez vous référer aux informations de contact dans ce manuel.) Nous espérons que vous profitez pendant long temps de votre **VITO®** et augmentez l'efficacité de votre établissement.

4 Consignes générales

Ce mode d'emploi contient des informations importantes sur les caractéristiques et l'utilisation du **VITO®**. Lisez attentivement ce document et initiez vous à la manipulation du **VITO®** avant sa mise en service. Conservez toujours ce mode d'emploi à portée de main, afin de pouvoir le consulter rapidement en cas de besoin. Le **VITO®** est un système de filtration, conçu pour nettoyer des huiles et graisses de friture. Après la friture, l'huile est chargée avec des particules venant des produits frits, que se carbonisent. Avec le **VITO®**, l'huile peut être purifier directement dans votre friteuse. La filtration régulière avec le **VITO®** prolonge la durée de vie de votre huile d'un manier important. Nous recommandons une à deux filtrations par jour avec le **VITO®**. Le filtre à particule en cellulose du **VITO®** peut être utiliser plusieurs fois. Le changement du filtre est indiqué une fois le mouvement dans le bac a diminue et peu d'huile sort des lamelles du filtre. Les filtres celluloses usés devant être élimines selon la réglementation local.

5 Information de sécurité / Explications des symboles

L'utilisation incorrecte du **VITO®** peut créer des dangers et provoquer des blessures. Le suivant devrait être observer. Des dangers possibles sont signalés par ces signes :

Attention
Danger de blessure en cas de non respect

Risque d'électrocution
en cas d'utilisation incorrecte ou d'ouverture de l'unité électrique/ moteur

Risque de glissement
notamment suite aux éclaboussures d'huile au sol

Caution
Conseil de sécurité important

Risques de brûlure
pour l'utilisateur du **VITO®** en cas de manipulation incorrecte

Instructions d'utilisation
Informations sur l'utilisation du système **VITO®** , filtre à huile de friture.

6 VITO® 30 / VITO® 50 / VITO® 80 utilisation

6.1 Utilisation conforme

- Le **VITO®** a été conçu pour une utilisation dans des cuisines professionnelles
- Suivrez des instructions de sécurité! La filtration est seulement possible avec de l'huile lquide.
- Le **VITO®** ne doit utiliser que par du personnel qualifié et formé!
- Le système **VITO®** est conçu pour un usage intermittent.

6.2 Utilisation non-conforme

Aucune responsabilité est accepté un cas d'utilisation non-conforme !

Le non respect des consignés dans ce mode d'emploi peut provoqué d'endommagement ou le mal fonctionnement du **VITO®**

- Le **VITO® n**'est **PAS** approuvé pour le nettoyage/la filtration des liquides autres que des huiles ou des graisses de friture!
- **NE PAS** utiliser ou ranger le **VITO®** à l'extérieur! Endommagement par la plu ou l'humidité!
- Le **VITO® n**'est **PAS** désigné pour une usage en continu! Risque de surchauffe ou du feu!
- **Ne PAS** couvrir des ouvertures de la ventilation (**VITO® 50 / VITO® 80**)
- **Ne PAS** toucher le câble et la prise électrique avec des mains mouillées!
- **Ne PAS** coincer ou plier le câble électrique!
- Utilisation du **VITO®** par des enfants est strictement interdit!
- Le **VITO®** ne doit être utiliser que avec un branchement sur une prise de **protection de class I.**

7 Préparation avant d'utilisation

7.1 Consignes de sécurité

- Nettoyez le **VITO®** avant la première utilisation. (Voir chapitre 10 Entretien et service)
- Vérifiez que le voltage local est conforme avec le voltage sur l'étiquette type du **VITO®**!
- **Ne PAS** laissez le câble électrique en contact avec l'huile chaude!
- La température maximum ne devrait pas dépasser 175°C/350°F! (température d'huile)
- **Ne PAS** faire fonctionner l'unité de pompe hors du bac la friteuse!
- Faites attention aux éléments de chauffe ou sondes de température dans le bac de la friteuse!
- Assurez le mouvement libre du détecteur box filtre ❾ (seulement **VITO® 30**)!
- Pour soulever ou déplacer le **VITO®** portez le que en utilisant des poignées **noir**!

7.2 Rangement du **VITO®**

Les poignées du bac gastro ❺ peuvent être monter au choix coté long ou court.

- Placez le **VITO®** toujours dans son bac ❺ après l'usage ou pour le déplacement
- Rangez le **VITO®** que dans son bac de rangement ❺
- Température ambiante autorisée: +10 à +35°C (50° à 95°F)

7.3 Durée de la filtration

Les paramètres d'atelier pour un cycle de filtration du **VITO®** sont:

- **VITO® 30**: 9 min, max. 3 cycles
- **VITO® 50**: 4,5 min, max. 12 cycles (modèles USA: 6 min, max. 10 cycles)
- **VITO® 80**: 3,5 min, max. 16 cycles (modèles USA: 6 min, max. 10 cycles)

Une fois atteint le nombre maximum de cycles, le **VITO®** doit refroidir avant de continuer la filtration.

Phases de refroidissement

- jusqu'à 2 heures:
  VITO® 30
  VITO® 50 et **VITO® 80** (si débranché)
- approximative 15 min
  VITO® 50 et **VITO® 80** (si il reste branché)

Si la température du **VITO®** est trop haute, la protection de surchauffe va s'activer.

- ✔ Voyant rouge “Power” clignote.
- ✔ Le cycle de filtration va s’arrêter.

7.4 Vérifier les paramètres atelier

Chaque pression du bouton marche/arrêt ❸ va être confirmer par un flash du voyant courant (LED rouge) ❶

1.) Appuyez sur le bouton marche/arrêt et gardez le appuyé.
2.) Branchez le **VITO®**.
3.) Appuyez sur le bouton marche/arrêt ❸ pendant 5 seconds (le **VITO® 80** va beeper).
4.) La durée du cycle programmée est visualisé par le clignotement du voyant courant.
5.) Le LED rouge indique 1 minute par flash
Le LED vert indique 30 seconds par flash
ex. 3x rouge = 3 min
1x green = 30 seconds
= durée du cycle de la filtration : 3 min. 30 sec.

7.5 Programmation de la durée d'un cycle

Pour modifier la durée d'un cycle, commencez avec des manipulations du point 7.4 Vérifier les paramètres atelier, ensuite :

1.) Appuyez une fois sur le bouton marche/arrêt ❸ immédiatement après l'affichage de la durée du cycle.
2.) Appuyez sur le bouton marche/arrêt ❸ pour augmenter la durée du cycle par paliers de 30 sec. (La programmation commence à 0 sec!)

(ex. appuyez 3x pour 1,5 min etc.)

3.) Une fois la durée souhaitée atteinte, attendez que le voyant filtration (LED vert) flash une fois (le **VITO® 80** va beeper).

4.) Débranchez l'appareil.

Le nouveau temps du cycle est sauvegardé maintenant.

7.6 Activer/déactiver le signal sonore (beep) et régler le niveau sonore (seulement **VITO® 80**)

Pour régler le niveau sonore, merci de commencez avec des manipulations du point 7.4 Vérifier les paramètres atelier, ensuite:

1.) Après l'affichage de la durée, attendez le voyant filtration (LED vert) flash une fois (le **VITO® 80** va envoyer un « beep » en plus)

2.) Régler le signal sonore à l'aide du bouton marché/arrêt
Les voyants indiquent le statuts sélectionné :
- LED rouge = signal sonore éteint
- LED vert = moitié du volume
- LED rouge + LED vert = plein volume

3.) Débranchez le **VITO®** de la prise.

Les nouveaux paramètres sont sauvegardés maintenant.

8 Processus de Filtration

8.1 Conditions

VITO® 30

- Insérez le filtre à particules dans le box-filtre ❹. (Voir chapitre 11 Changement du filtre à particules).
- Placez l'unité électrique./moteur ❽ sur l'unité pompe ❻.
- Serrez les vis à poignée étoile ❼.
- Vérifiez le libre mouvement du détecteur du box-filtre ❾.
- Glissez le box-filtre ❹ dans l'unité pompe ❻.

- Le fonctionnement n'est pas possible sans box-filtre ❹ correctement en place.
- Le voyant « Filtration » ❷ (LED vert) clignote.

VITO® 50 / VITO® 80

- Insérez le filtre à particules dans l'unité pompe/filtre ⓬ (Voir chapitre 11 Changement du filtre à particules).
- Fermez correctement le couvercle du filtre, assurez-vous qu'il soit bien bloqué en bas.
- Placez l'unité moteur/contrôle ❽ sur l'unité de pompe/filtre ⓬.
- Serrez les vis à poignée étoile ❼.

8.2 Consignes d'utilisation

- Le cycle de filtration peut être interrompu à tous moments en appuyant sur le bouton marche/arrêt. ❸
- Ne **PAS** bouger le **VITO®** pendant la filtration !
- Ne **PAS** utiliser le **VITO®** dans une position inclinée !

✔ Le voyant courant (LED rouge) ❶ et le voyant filtration (LED vert) ❷ sont allumés pendant le cycle de filtration.

8.3 Démarrez la filtration

1. Sortez le **VITO®** de son bac de rangement ❺
2. Placez le **VITO®** directement dans le premier bac de la friteuse
3. Assurez-vous d'une position stable et sure (pour des adaptateurs voir chapitre 12 Accessoires)
4. Vérifier le niveau de l'huile
   (Le niveau de l'huile doit être entre les marques MIN et MAX sur l'unité filtre !)
5. Branchez le **VITO®**
   - ✔ Voyant courant (LED rouge) ❶ s'allume
   - ✔ La ventilation de refroidissement démarre (**VITO®50 / VITO® 80**)
6. Appuyez sur le bouton marche/arrêt.
7. Le voyant filtration (LED vert) ❷ est allumé pendant la filtration.
8. Le **VITO®** s'arrête automatiquement à la fin du cycle programmé.

8.4 Terminer la filtration manuellement

1. Appuyez sur le bouton ❸ marche/arrêt
   Le voyant « Filtration » (LED vert) ❷s'éteint
2. **VITO® 30** : Débranchez l'appareil
   Laissez le **VITO® 50** ou **VITO® 80** branché (refroidissement) !
3. Soulevez le **VITO®**, laissez une grande partie de l'huile dans le **VITO®** s'égoutter dans le bac pendant quelques instants.
4. Placez le **VITO®** dans son bac ❺

9 Fonctions de sécurité

9.1 Protection d'inclinaison et vibration (seulement **VITO® 80**)

Si le **VITO® 80** est incliné plus que 15°, bascule ou vibre trop fort à cause d'une mauvaise position ou un défaut mécanique, le système va s'arrêter. Les deux voyants commencent à clignoter et un signal sonore répétitif peut être entendu.

9.2 Signal sonore (seulement **VITO® 80**)

A la fin de chaque cycle le **VITO® 80** va beeper pendant quelques seconds. Le **VITO® 80** va aussi envoyer un beep en cas d'erreur.

9.3 Sécurité de surchauffe

Si la température mesurée dans l'unité électrique est trop élevée, le **VITO®** arrêt le cycle de filtration.
Le voyant rouge « Power » commence de clignoter et le modèle **VITO® 80** envoi un son en continuité.
VITO® must be taken out of the fryer to confirm the error by pressing the start/stop button ❸.
Le voyant rouge va continuer de clignoter jusqu'à le **VITO®** une température normale.

Laissez le **VITO® 50** ou **VITO® 80** branché au secteur. Le **VITO®** est normalement à nouveau opérationnel après environ 5 minutes.
Si le **VITO®** est débranché, la ventilation est coupée et il faut environ 2,5 h afin que le **VITO®** refroidit.

If **VITO®** takes too long to cool down after a temperature based shutdown, the ambient temperature might be too high or **VITO®** was left in the fryer. **VITO® 80** will continue to beep every 40 seconds. Take **VITO®** to a cool place and plug it back in to allow the cooling fan to work.

Ne JAMAIS placez le **VITO®** dans une chambre froide ! La condensation peut détruire l'électronique.

9.4 Mémoire

VITO® enregistre le temps de fonctionnement et d'autres paramétrés de l'utilisation. Ces valeurs peuvent être lus avec le **VITO® Data Reader**. (Voir chapitre 12 Accessoires)

10 Entretien et service

10.1 Consignes

- Nettoyez le box-filtre❹ ou unité pompe/filtre ⓬à chaque changement du filtre à particules
- Nettoyez le **VITO®** seulement une fois qu'il soit refroidit.
- Ne **PAS** utiliser des produits d'entretiens abrasifs
- Ne **PAS** utiliser la paille de fer ou d'autres produits similaires.

10.2 Préparation nettoyage

VITO® 30

1. Assurez vous que le **VITO®** a refroidi
2. Retirez le box-filtre ❹ de l'unité pompe ❻
3. Jetez le filtre à particules usagé
4. Déserrez les vis ❼ les deux côtés
5. Séparez l'unité du contrôle ❽ et l'unité pompe ❻
6. Nettoyage manuel ou en machine

VITO® 80 / 50

1. Assurez vous que le **VITO®** a refroidi
2. Déserrez les vis ❼ les deux côtés
3. Enlevez l'unité du contrôle ❽ de l'unité pompe/filtre
4. Ouvrez l'unité pompe/filtre ⓬
5. Jetez le filtre à particules usagé
6. Nettoyage manuel ou en machine

10.3 Nettoyage Manuel

1. Nettoyez l'unité électrique/ moteur ❽ simplement avec un chiffon à l'extérieur !
   Ne JAMAIS placez l'unité électrique/ moteur sous l'eau !
   Ceci va détruire l'électronique et le moteur!
2. Nettoyez l'unité pompe ❻, box-filtre ❹, voir l'unité pompe/filtre ⓬ avec l'eau chaud et un produit lessive.
3. Rincez bien et essuyez le **VITO®** avec un torchon.

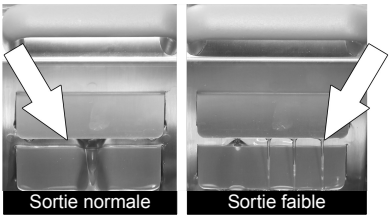
10.4 Nettoyage en machine

1. Nettoyez l'unité électrique/ moteur ❽ simplement avec un chiffon à l'extérieur !
   Ne JAMAIS placez l'unité électrique/ moteur dans le lave-vaisselle !
   Ceci va détruire l'électronique et le moteur !
2. Placez l'unité pompe ❻ et box-filtre ❹ ou l'unité pompe/filtre ⓬ et le bac gastro ❺ dans la machine. Démarrez le programme de nettoyage.

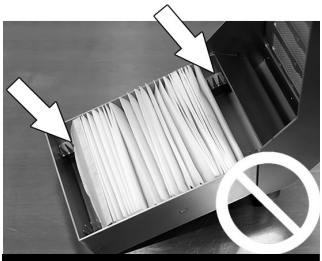
11 Changement du filtre à particules

Changez le filtre à particules seulement si nécessaire. L'intervalle de changement est déterminé par l'utilisation du **VITO®** et la quantité et de l'origine des particules apportées dans l'huile de friture par des produits frits.

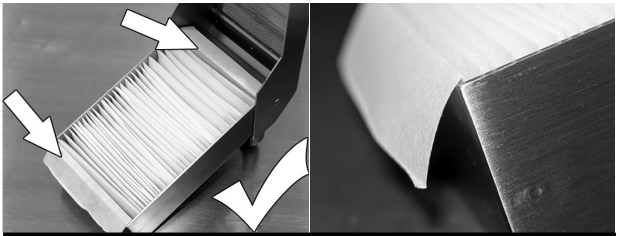
Veuillez faire attention à l'efficacité de la filtration et la quantité de l'huile que sorte du filtre.
Changez le filtre à particules seulement quand vous constatez que la performance de filtration a baissée (sortie d'huile faible et peu de mouvement dans la cuve).



11.1 VITO® 30

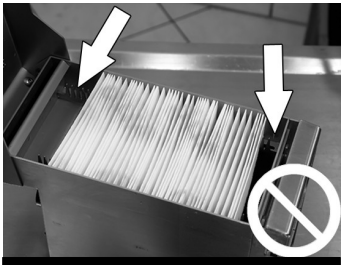


Ne pas laissez un vide entre le filtre et des bordures du box-filtre.

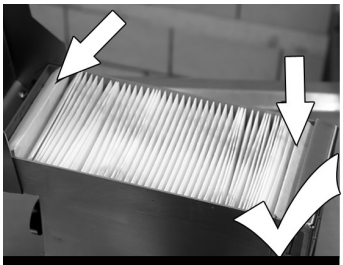


Laissez débordé le filtre celluose les deux côtés du box-filtre.

11.2 VITO® 50 & VITO® 80



Ne pas laissez un vide entre le filtre et des bordures de l'unité pompe/filtre.



Insérez le dernier pli dans les fentes les deux côtés de l'unité pompe/filtre.

12 Accessoires

Des accessoires additionnels sont disponibles pour votre **VITO®** :

Filtres de rechange pour VITO® 30:

Unité de vente:	**1 carton (100 pcs.)**
Surface de filtration :	**0.17 m² (1.82 ft²)**
Matériel:	**cellulose**
Taille des pores:	**nom. 20 µm / éff. 5 µm**
FDA conformité:	**Oui**

Filtres de rechange pour VITO® 50/80

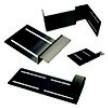
Unité de vente:	**1 carton (100 pcs.)**
Surface de filtration :	**0.26 m² (2.77 ft²)**
Matériel:	**cellulose**
Tailles des pores:	**nom. 20 µm / éff. 5 µm**
FDA conformité:	**Oui**

VITO® Oiltester
(Testeur d'huile électronique)

- Mesure des CP/TPM de votre l'huile
- Détermine le moment optimal pour le changement de l'huile
- Assure la meilleure qualité
- Contrôle de température rapide

Adaptateurs panier

- Donnent au **VITO®** des positions sécurisés dans le bac
- Plusieurs modèles en standard et sur mesure pour tous types de friteuses
- Réduction des vibrations



Fixation mur
Rangez le **VITO®** au mur prés des friteuses.

Data Reader

- Permet de lire les données d'utilisation du **VITO®**
- Vérifier l'utilisation du **VITO®** selon HACCP

Vous avez besoin autre chose ?
Contactez nous pour des solutions supplémentaires. Notre service client reste à votre disposition pour toutes vos questions.

13 Traitement des déchets

13.1 Emballage

- L'emballage doit être mis dans le circuit de recyclage du carton/papier
  ou mieux
- Conserverez l'emballage soigneusement

13.2 Filtres usagés

- Les filtres usagés doivent être traités selon la réglementation régionale en vigueur.

13.3 Traitement des appareils à la fin de vie

Si votre **VITO®** arrive au bout de quelques années à sa fin de vie technique et ne peut plus être remis en état, il doit être traité comme prévu.
Ce traitement est géré par SYS Systemfiltration comme déterminé par la loi.
Envoyez votre **VITO®** à :

SYS Systemfiltration GmbH
Eltastrasse 6
D - 78532 Tuttlingen (Allemagne)
Pour des questions supplémentaires, merci de contacter votre revendeur local ou le support client de SYS Systemfiltration.

13.4 Déclaration DEEE/ WEEE (Déchets d'équipement électriques et électroniques)

(Pour les pays de l'UE) : Afin de protéger l'environnement et comme écologiste, **SYS Systemfiltration GmbH** vous rappelle que selon la directive de l'Union Européenne (UE) sur le traitement des « Déchets d'équipement électriques et électroniques », Directive 2002/96/EC (transforme par ex. en droit français par décret 2005-829 le 20 juillet 2005) , les produits “électriques et électroniques“ ne peuvent plus être mis dans le circuit des déchets ménagers et les constructeurs des produits concernés ont l'obligation de reprendre les produits à la fin de leurs vies opérationnels, si l'état n'a pas prévu des circuits de collecte spécialisé. SYS Systemfiltration va se mettre en conformité avec l'obligation de repris à la fin de vie des produits marqués **VITO®**, vendus dans l'UE. Vous pouvez aussi retourner l'appareil aux points de collecte prévus par votre collectivité pour ces produits.

14 Recommandations pour le stockage des filtres à particules

Merci de ne pas exposer les filtres à particules à des températures extrêmes ou l'humidité élevée, comme à proximité d'un chauffage, d'une climatisation ou en plein soleil.
La chaleur ou du froid ont un impact négatif sur les caractéristiques du filtre, surtout une fois l'emballage ouvert ou enlevé. En aucun cas des filtres ne doivent être exposés au gel, car ceci peut endommager la structure du filtre et entraîner une réduction de la fonctionnalité du filtre à particules.

- Stockez au sec avec une humidité relative de 60-65 %
- Température ambiante 24°C ± 5°C (78°F ± 40°F)
- Ne pas surchargé des palettes
- Évitez des changements brusques des températures
- Stocker dans son carton avec des sacs plastiques fermés
- Hauteur maximum des piles des cartons filtres 185cm (6 ft)

En respectant des conditions ci-dessus, les filtres peuvent être stockés jusqu'à 3 ans sans perte de fonctionnalité.

15 Solutions problèmes de fonctionnement

Dysfonctionnement	Cause possible	Solution immédiate
Voyant [rouge] courant « Power » ne s'allume pas	• Prise électrique ne pas connecté • Câble secteur est défectueux	• Branchez le **VITO®** • Merci de contacter le SAV
Le VITO® fait des bruits forts pendant la filtration	• Vis à poignée étoile ne sont pas serrées assez • Le rotor frotte un élément de la friteuse • Rotor défectueux	• Serrez les vis • Changez la position du **VITO®** dans le bac de la friteuse • Merci de contacter le SAV
Voyant „Power“ clignote et/ou le signal sonore envoi des beeps	• La protection température s'a activée	• Permettez le **VITO®** de refroidir • Placez le **VITO®** dans un endroit plus frais
Voyant “Filtration” clignote (seulement VITO® 30)	• Box filtre ne pas inséré correctement • Détecteur box filtre défectueux	• Insérez le box jusqu'au fond • Merci de contacter le SAV
Voyants “Power” et “Filtration” clignotent (VITO® 80 beeps en plus)	• Le **VITO®** est penché plus que 15° • Vibrations fortes	• Vérifiez la position du **VITO®** • Vérifiez la position du VITO®
Le VITO® ne démarre pas	• Détecteur box filtre défectueux • Unité électronique défectueux • Box filtre ne pas inséré (**VITO® 30**)	• Merci de contacter le SAV • Merci de contacter le SAV • Insérez le box filtre
Fusible/disjoncteur a sauté/ Disjoncteur différentiel (DDR) a coupé le circuit	• Câble électrique ou autres composants électr. défectueux • Rotor défectueux • Circuit électrique surchargé	• Merci de contacter le SAV • Merci de contacter le SAV • Changez prise/ circuit
Performance de filtration faible	• Filtre à particules bouché • Unité de filtration rempli • Pompe bloquée • Moteur défectueux	• Changez filtre cellulose • Videz box/ unité de filtre • Merci de contacter le SAV • Merci de contacter le SAV
Huile gicle sur les cotés et/ou en haut de l'unité de filtre	• Filtre à particules bouché • Trop de jeux entre filtre et pompe • Filtre à particules ne pas mis correctement	• Changez filtre / nettoyez unité • Ajustez la position du filtre • Mettez le filtre correctement (voir point 11)
LEDs flash après branchement	• Bouton marche/arrêt est défectueux	• Merci de contacter le SAV

Si d'autres situations apparaissent, merci de prendre contact avec le ***support client de SYS*** ou votre revendeur local!
Détails de contact sur la ***page 2*** chapitre ***Informations Légales*** .

16 Données techniques

	VITO®30	VITO®50	VITO®80
Voltage nominal **en fonction du pays, voir étiques type**	220 à 240 V ~ ±10% 50 à 60Hz 100 à 120 V ~ ±10% 50 à 60Hz	220 à 240 V ~ ±10% 50 to 60Hz 100 à 120 V ~ ±10% 50 à 60Hz	220 à 240 V ~ ±10% 50 à 60Hz 100 à 120 V ~ ±10% 50 à 60Hz
Courant avec charge	Approx 1,1 A à 230 V Approx 2,2 A à 115 V	Approx 1,2 A à 230 V approx 2,4 A à 115 V	Approx 2,0 A à 230 V Approx 4,0 A à 115 V
Puissance nominale avec charge	0,038 kW (à 9 min p. cycle)	0,019 kW (à 4,5 min p. cycle)	0,046 kW (à 6 min p. cycle)
Puissance max. / Puissance nominale	300 W / 235 W	300 W / 276 W	500 W / 460 W
Niveau bruit	< 85db	< 85db	< 85db
Contrôle utilisateur	Bouton Start/Stop		
Températures	Unité électrique/moteur jusqu'à max. 75°C (167°F) Unité filtre / pompe jusqu'à max. 200°C/392°F (courte durée) Unité filtre / pompe jusqu'à max. 180°C/356°F (permanent) **(température recommandée max. de friture 175°C/347°F)**		
Températures de rangement	10°C/50°F à max. 30°C/86°F (Avec des températures plus hautes, moins de cycles)		
Dimensions (W x H x L)	128 x 370 x 195 mm 5,0 x 14,5 x 7,8 in	195 x 370 x 210 mm 7,8 x 14,5 x 8,3 in	210 x 460 x 205 mm 8,3 x 18,1 x 8,1 in
Avec bac de rangement	165 x 400 x 305 mm 6,5 x 15,7 x 12 in	195 x 400 x 325 mm 7,8 x 15,7 x 12,8 in	210 x 522 x 327 mm 8,3 x 20,5 x 12,9
Poids	**VITO®:** 6,8 kg (15 lbs) **Drip pan:** 0,9 kg (2 lbs)	**VITO®:** 7,7 kg (17 lbs) **Drip pan:** 1,3 kg (2,9 lbs)	**VITO®:** 9,2kg (20.3 lbs) **Drip pan:** 1,6 kg (3,5 lbs)
Signale acoustique	Non	Non	Oui
Volumes particules	0,8l / 1,8lbs	1,2l / 2,7lbs	3,5l / 7,8lbs

	VITO®30	VITO®50	VITO®80
Application	Idéal pour ex. 2 x 10l	Idéal pour ex. 4 x 10l or 2 x 25l	Idéal pour friteuse gaz or électrique avec ex. 4 x 20l
Filtre	• **Plies:** 33 • **Matériel:** pulp, cellulose • **FDA-CFR 21**	• **Plies:** 48 • **Matériel:** pulp, cellulose • **FDA-CFR 21**	• **Plies:** 48 • Matériel: pulp, cellulose • **FDA-CFR 21**
Mode fonctionnement	Fonctionnement Intermittent		

17 Déclaration de conformité

Edité par

SYS Systemfiltration GmbH
Eltastrasse 6
78532 Tuttlingen (Germany)

pour les produits
VITO® 30, VITO®50, VITO®80
EU Patent No. **1326692**
U.S. Patent No. **US7.052.605.B2**

The professional fat-filtration-equipment is manufactured and tested according to the following standards:

For the purposes of the **EC – Machinery Directive 89/392/EEC**, as amended by **Directive 98/37/EC** and developed in terms of the new **Directive 2006/42/EC**, were designed and manufactured.
This declaration applies to all identical copies of the product.

The following harmonized standards are applied:

DIN EN 292, Safety of machinery, equipment and facilities
DIN EN 60204.1, electrical equipment for industrial machinery

The product, mentioned above, meets the following basic requirements that laid down in Council Directive on the approximation of the laws of the member states relating to electromagnetic compatibility (**2004/108/EC**).

The following standards are applied:

EN 55014-1:2006 electromagnetic compatibility, electromagnetic interference
EN55014-2:1997 + A1:2001 electromagnetic compatibility, immunity
EN 61003-2:2006 devices with analog inputs, limits, devices <16A
EN 61003-3:2008 voltage fluctuation devices <16A

Tuttlingen, Décembre 08, 2011

Andreas Schmidt
General Manager
SYS Systemfiltration GmbH

made in Germany

VITO® Go Green!

HACCP COMPLIANT

CONTROLLED INTERNATIONALLY SYS Systemfiltration PATENTED QUALITY